

Fonaments de Projectes

2013/2014

Codi: 103231

Crèdits: 3

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	3	2

Professor de contacte

Nom: Julián Carrera Muyo

Correu electrònic: Julian.Carrera@uab.cat

Utilització d'idiomes

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Algun grup íntegre en anglès: No

Algun grup íntegre en català: Sí

Algun grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

És absolutament recomanable haver cursat i superat les assignatures de l'àrea de coneixement d'Enginyeria Química per matricular-se d'aquesta assignatura.

Objectius

Es tracta d'una assignatura de tercer curs, de caràcter obligatori, que introdueix als estudiants als fonaments bàsics que caracteritzen la realització d'un projecte de tecnologia alimentària. Per tant, l'assignatura tractarà els conceptes de: (i) plantejament, desenvolupament i planificació d'un projecte, (ii) avaluació econòmica, (iii) disseny d'equips i (iv) memòria i defensa del projecte.

Competències

Ciència i Tecnologia dels Aliments

- Aplicar els principis de la biologia i de l'enginyeria química per descriure, analitzar, controlar i optimitzar els processos de transformació i conservació dels aliments.
- Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
- Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.

Resultats d'aprenentatge

1. Avaluar econòmicament un projecte.
2. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
3. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
4. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
5. Estructurar un projecte i aplicar-hi les eines per a gestionar-lo.
6. Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.

Continguts

1. Definició, plantejament i desenvolupament d'un projecte.
2. Avaluació econòmica.
3. Disseny d'equips de la indústria alimentària.
4. Memòria i presentació oral d'un projecte.

Metodologia

Veure les activitats formatives

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes expositives participatives	18	0,72	1, 5
Pràctiques en aula	4	0,16	1
Tipus: Supervisades			
Tutories	2	0,08	1, 5
Tipus: Autònomes			
Elaboració de projectes d'instal·lacions industrials alimentàries	50	2	1, 2, 3, 4, 5, 6

Avaluació

Aquesta assignatura s'avaluarà amb 3 activitats:

1. Entrega per escrit de la proposta de projecte (Data: mitjans de març; Valor: 10% de la nota total)
2. Entrega per escrit de la memòria del projecte (Data: principis de juny; Valor: 50% de la nota total)
3. Defensa oral del projecte (Data: mitjans/finals de juny; Valor: 40% de la nota total)

Degut a les característiques de l'assignatura, la naturalesa de les proves i de que cap activitat supera el 50% de la nota total, no hi haurà cap activitat de recuperació.

Es qualificarà com a "no presentat" a aquell estudiant que no presenti la memòria del projecte.

Les segones matrícules hauran de tornar a realitzar totes les activitats d'avaluació.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Defensa oral del projecte	40%	1	0,04	3, 4, 6
Entrega per escrit de la memòria del projecte	50%	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6

Entrega per escrit de la proposta de projecte	10%	0	0	2, 3, 4, 5, 6
---	-----	---	---	---------------

Bibliografia

A. Vian. El pronóstico económico en química industrial. Editorial Eudema Universidad, 1991.

R.P. Singh and D.R. Heldman. Introduction to food engineering. Fourth Edition. Elsevier, 2009.

G. Lawson, S. Wearne, P. Iles-Smith, Ed. Institution of Chemical Engineers, UK, 1999.